

Паштет

Вам понадобится

Куриная печень	500 г
Морковь	100 г
Лук	100 г
Сливочное масло	100 г
Соль, перец	по вкусу
Лавровый лист	1 шт
Молоко	100 мл

Приготовление

1 Печень замочить в молоке на 30 минут. Затем отварить ее с морковью, луком и лавровым листом. Смешать отварные ингредиенты и сливочное масло, пропустить через мясорубку с мелкой решеткой до однородной консистенции. Добавить соль, перец, при необходимости — немного бульона или масла, чтобы паштет сталмягче. Сложить в контейнер и охладить.